ZYMAFLORE® ST

Levadura para vinos blancos licorosos o vinos blancos secos de guarda.

Levadura seca activa (LSA) seleccionada, no OGM, para uso Enológico. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.
Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Codex Enológico Internacional.

ESPECIFICIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Cepa particularmente **sensible al SO_2** y que produce **pocas moléculas que lo combinen**. Está perfectamente indicada para la elaboración de vinos **licorosos** (a partir de uvas pasificadas o de podredumbre noble), o de vinos blancos secos **de guarda** (Chardonnay, Sémillon, Viognier).

Esta cepa proviene de una selección de terroir del viñedo de Sauternes.

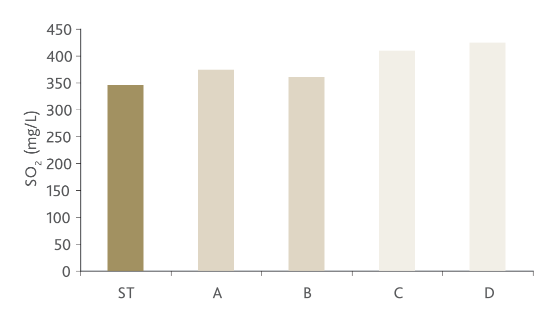
CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 15% vol.
- Intervalo de temperaturas recomendado: 14 - 20°C.
- Elevadas necesidades de nitrógeno.
- Buen poder de implantación en mostos ricos en azúcares.
- Baja producción de acidez volátil y de H_2S.

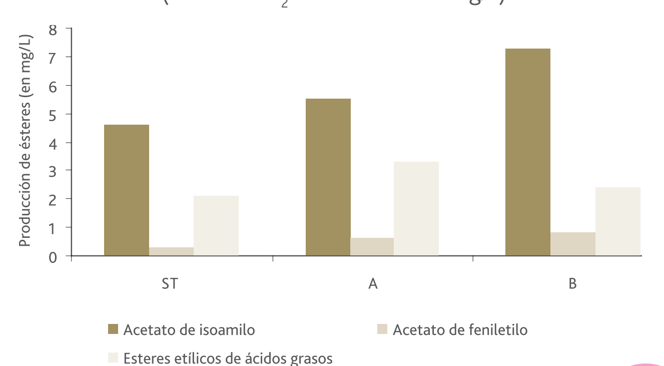
CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

- Baja formación de compuestos que combinan con el SO_2 (etanal, ácido pirúvico ...).
- Cepa sensible al SO_2 parar la fermentación.
- Baja producción de aromas fermentativos (respeto de la tipicidad).

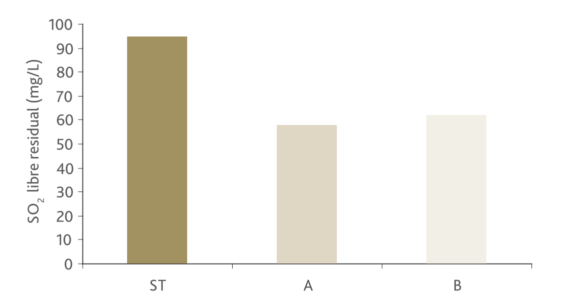
RESULTADOS EXPERIMENTALES



Test de combinación en vinos licorosos (dosis de SO_2 adicionada: 270 mg/L).



Producción de ésteres (en mg/L).



Medida del poder combinante (PC50*) en un vino blanco licoroso por diferentes cepas de levadura.

*PC50: cantidad de SO_2 que es necesario añadir a un vino para obtener 50 mg/L de SO_2 libre.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío

Aspecto: granulado

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)	< 8 %
Células vivas LSAS UFC/g	≥ 2.10^{10}
Bacterias lácticas UFC/g	< 10^5
Bacterias acéticas UFC/g	< 10^4
Levaduras salvajes / LSAS UFC/g	< 10^5
Coliformes UFC/g	< 10^2
E. coli UFC/g	ausencia
Estafilococus UFC/g	ausencia
Salmonelas UFC/25g	ausencia
Mohos UFC/g	< 10^3
Plomo	< 2 ppm
Arsénico	< 3 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Cadmio	< 1 ppm

PROTOCOLO DE USO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

• Consultar el fascículo técnico «*La buena gestión de la fermentación alcohólica*» para una información más completa sobre el momento y la técnica de adición de la levadura así como los puntos clave de la fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

• 20 - 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

• Seguir perfectamente el protocolo de rehidratación de la levadura descrito en el envase.

• Evitar diferencias de temperatura superiores a 10°C entre el mosto y el inóculo durante la inoculación. El tiempo total de preparación del inóculo no debe superar los 45 minutos.

• En el caso de condiciones difíciles de fermentación (baja temperatura, mosto muy clarificado, riqueza en azúcares) y/o para optimizar los resultados aromáticos de la levadura, utilizar **SUPERSTART® BLANC** en el agua de rehidratación.

CONSERVACIÓN

• Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.

• Fecha de utilización óptima: 4 años.

ENVASES

Bolsa envasada al vacío de 500 g. Caja de 10 kg.

Para la óptima gestión de la nutrición de las levaduras durante la fermentación alcohólica, consulte el cuaderno técnico *«La buena gestión de los activadores de fermentación»*



LAFFORT España – Txirrita Maleo 12 - Aptdo. 246 – 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 – www.laffort.com